

ganzem Zimmt oder Citronenschale siedend gemacht, mit vier Eigelb abgezogen und über das Gebackene angerichtet.

Schaum-Brei.

3 Eßlöffel voll feines Mehl wird mit etwas von zwei Liter Milch angerührt, 6 Eigelb nebst dem nöthigen Zucker daran gerührt, und die übrige siedend gemachte Milch langsam dazu gegossen, dann läßt man es unter beständigem Rühren kochen, schlägt von den 6 Eiweiß einen steifen Schnee, rührt ihn nebst einigen Eßlöffeln voll Rosenwasser an den Brei und richtet ihn auf eine Platte an.

Crème, Backwerk, Dessert.

Crème aus Chocolate-Velouté.

Zu allem Crème Velouté hebt man sich die in dem Magen der Hühner, Kalkuten und Kapauen befindlichen Magenhäute auf; wenn diese rein gewaschen sind, läßt man sie trocken werden, stoßt sie zu Pulver, und wenn es fein durchgeseiht ist, verwahrt man die gestoffenen Magenhäute zum anderweitigen Gebrauch. Nun löst man 12 Deka Chocolate in Rahm auf; zugleich thut man abgeriebene Citrone und 12 Deka Zucker dazu und läßt es durchkochen und abkühlen, bis es milchwarm wird, so daß man einen Finger, ohne denselben zu verbrennen, darin leiden kann. Alsdann nimmt man so viel von oben gesagtem Pulver der Hühner-Magenhäute als einen mäßigen Mundlöffel voll, streicht mit diesem die Choclademilch etlichemale durch ein neues oder vielmehr reines Haartuch, gießt das Durchgelaufene in eine tiefe Porcellan-Salladière oder Assiette, setzt diese Assiette auf ein Casserolle mit kochendem Wasser, deckt einen Deckel, welcher gerade passen muß, darüber und legt ein paar glühende Kohlen darauf; in einer Viertelstunde wird der Crème fest und gut sein. Man garnirt ihn beim Anrichten mit kleinen Biscuits.

Crème Brouille oder Crème Sultan.

14 Deka Mehl rührt man mit Milch glatt, schlägt dazu 8 Eidotter und 14 Deka Zucker, gießt etwas Milch hinein, etwas abgeriebene Citronenschale und gestoffenen Zimmt dazu, schlägt mit einem Bisquitbesen diesen Crème auf dem Feuer ab, bis derselbe im Kochen ist, dann thut man unter beständigem Schlagen das Weiße von den Eiern als Schnee dazu. Auf einer silbernen Affiette läßt man 14 Deka gestoffenen oder geriebenen Zucker auf Kohlenfeuer zu Caramel brennen, dann schüttet man den heißen Crème in die Mitte der Affiette und zieht mit einem hölzernen Speiler den braunen Zucker von allen Seiten über den Crème, dann ist es gut. Hat man kein silbernes Geschirr, so bedient man sich statt dessen einer kleinen kupfernen Caramel-Pfanne oder auch eines Casserols, macht darin den Caramel fertig, richtet die Crème auf Porcellan an und gießt den Caramel über den Crème, daß er ganz bedeckt ist.

Crème à l'Espagne.

Man rührt 3 Deka Mehl in etwas Wein, thut Zimmt, Cardamomen, von zwei Citronen die Schalen und den Saft daran, reibt durch ein Sieb 8 ganze Eier und spült daselbe mit einem Glase spanischen Wein oder mit gutem Sect- oder Muskateller-Wein durch, schlägt den Crème mit einem Bisquitbesen auf dem Feuer ab, und im Falle solcher nicht süß genug vom Weine sein sollte, so thut man Zucker hinzu. Wenn derselbe bis zum Kochen geschlagen, gießt man ihn in Tassenköpfe und läßt ihn kalt werden.

Crème von Pistatien.

14 Deka Mehl rührt man zuerst mit wenig Milch an, dann thut man das Gelbe von 6 Eiern dazu, 14 Deka Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale und Milch daran, dann schlägt man es auf dem Feuer ab. 7 Deka Pistatien werden abgeschält, fein gehackt, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß, wie auch die gehackten Pistatien dazu gegeben, auf einer Porcellanschüssel angerichtet, etwas Pistatien darüber gestreut und mit Bisquits garnirt.

Crème-Torte.

Man nimmt 10 Deka feingestoffene Mandeln, 10 Deka Zucker, 25 Deka Mehl und 25 Deka Butter und auch etwas Citrone, diese Masse wird fein abgearbeitet; nun theilt man sie in drei Theile und backt eines nach dem andern in einem Tortenplattel. Wenn sie ausgekühlt ist, füllt man sie mit Vanille- oder Chocolate-Crème.

Apfel-Kuchen à la Crème.

Ein Blech, welches auf drei Seiten hohe Kanten hat, ist das beste hierzu. Man macht einen mürben Teig und belegt den Boden des Blechs damit. Vorne auf der vierten Seite setzt man einen Rand von Wafferteig vor, damit nichts ablaufen kann. Die Äpfel schneidet man erst in Vierteln, dann vor der Hand fein, und marinirt sie mit Zucker, Zimmt und Citronenschale ein; dann werden sie zwei Finger hoch auf den Teig rangirt. Auch kann man den Teig wie einen Germteig oder Dampfnudelteig machen, aufrollen und davon den Kuchen machen. Der Crème wird gemacht: Man passirt in $\frac{1}{4}$ Kilo Butter $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, bis das Mehl kraus wird, gießt dann Milch darauf und läßt es steif auskochen, thut 12 Deka Zucker, Zimmt und Citronenschale und von 12 Eiern das Gelbe dazu, rührt auch entsprechend guten, dicken sauern Rahm, und zuletzt das Weiße zu Schnee geschlagen in den Crème, gießt es über die Äpfel und backt es im heißen Ofen. Wenn der Kuchen gebacken und kalt geworden, schneidet man denselben in Stücke, bestreut ihn mit Zucker und richtet ihn an. Man kann auch runde Kuchen, so auf der Schüssel servirt werden, auf diese Art mit einem Teigrand machen, um diesen Rand legt man ein mit Butter bestrichenenes Papier, und dann außerhalb wiederum einen Rand von Wafferteig, damit der Crème nicht abläuft, und gibt sie ganz zur Tafel. Auch kann man zuletzt die Äpfel in den Crème schütten, es passiren und schwenken, alles miteinander in den Teigboden schütten und dann fertig backen.

Apfelkuchen von gekochten Äpfeln.

Acht bis zehn Äpfel, 3 Deka Korinthen, 3 Deka Rosinen, klein gewiegte Citronenschale, etwas gestoffene Nellen und Zimmt, 6 Deka geschälte, grob gestoffene Mandeln, einige

Röffel voll Semmelmehl, etwas fein geschnittenes Citronat, 6 bis 8 Deka gestoffener Zucker und Buttermehl. Die Äpfel werden geschält, zerschnitten, mit den Korinthen, den Rosinen und der Citronenschale, sowie dem Zucker, dem Citronat und etwas gestoffenem Zimmt mit Wein weich eingekocht und zum Erkalten in eine Schüssel geleert. Mittlerweile belegt man ein Blech mit Buttermehl und behält fingerbreite Streifen davon zurück. Dann legt man die gekochten Äpfel fingerdick auf den Kuchenboden, vermischt das Semmelmehl mit Mandeln, Zucker und Zimmt, feuchtet es mit Wein an, streut es auf den Kuchen und macht zuletzt noch ein Gitter von den Teigstreifen, welche mit verrührtem Ei bestrichen wurden, darüber. Semmelmehl und Mandeln können auch wegbleiben.

Nürnbergger Lebkuchen.

56 Deka Zucker werden mit 8 Eiern eine gute Stunde lang gerührt, dann die gewiegte Schale einer Citrone, 3 Deka Orangeschale, etwas Zimmt, Kardamom und Nelken hinzugehan, ferner 1 Kilo Mandeln geschnitten, gelbbraun geröstet und mit 75 Deka Weizenmehl gut verrührt. Darauf wird die Masse auf Oblaten gestrichen und bei mäßiger Wärme gebacken.

Thee-Kuchen.

Einen Kilo Mehl thut man in eine Schüssel, macht in der Mitte einen Vorteig mit lauer Milch und 3 Deka guter Germ; wenn er aufgegangen ist, nimmt man ein klein wenig Salz, 12 Deka Zucker, 25 Deka Butter, 12 Deka Rosinen und Eibeben, 3 Deka abgezogene und gestoffene bittere Mandeln und 4 Eier, schafft dieses Alles zu einem zarten Teig, und wenn er wieder aufgegangen ist, thut man ihn in ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech, läßt ihn wieder gehen; dann wird er mit verflöpertem Ei bestrichen und mit geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut und in heißem Ofen gebacken.

Kirschkuchen (ganz fein).

6 bis 7 Eier, 25 Deka gestoffener Zucker, 12 Deka Semmelmehl oder geriebenes Schwarzbrot, 6 Deka geschälte und gestoffene Mandeln, Zimmt, klein gewiegtes Citronat und Orangeschale, 1 Kilo Kirschen. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, mit Eigelb und Zucker eine halbe Stunde

gerührt, mit dem mit Wein angefeuchteten Brot, den Mandeln, dem Gewürz und zuletzt mit den abgezupften Kirschen vermengt. Zur Ersparniß können auch die Mandeln wegbleiben, dann müssen aber 20 Deka Semmelmehl genommen werden.

Kirschenkuchen mit Pfiffauf-Teig.

In einer Schüssel rührt man 4 bis 5 Eßlöffel voll Mehl mit 6 Eiern und $\frac{3}{4}$ Liter lauwarmen Milch glatt an, zupft das Weiche aus zwei Wecken dazu, läßt 12 Deka Butter zergehen, rührt ihn an die Masse, legt die Kirschen in ein dick mit Butter bestrichenes Kuchenblech, die Masse darüber und backt ihn in heißem Ofen.

Gewöhnlicher Zwetschenkuchen.

Ein Blech wird mit Semmelmehl bestreut, mit dünn ausgewalktem mürben oder Weißbrotteig belegt, ausgekernte Zwetschen zierlich darauf gegeben, mit geriebenem Brot und Zucker bestreut und Butterfückchen darauf gelegt.

Kuchen von dünnen Zwetschen.

Dünne Zwetschen werden in heißem Wasser gewaschen, mit Wasser zugesetzt und so lange gekocht, bis die Kerne herausgehen. Nun läßt man sie erkalten, kernt sie aus und setzt sie wieder mit Zucker, Citronenschale, Zimmt, auch etwas Citronat, Wein und Wasser auf das Feuer. Dann läßt man die Zwetschen noch etwa eine halbe Stunde kochen, gibt eine handvoll gewaschener Korinthen dazu, kocht das Muß damit vollends ein und streicht es auf einen beliebigen Teig. Ehe die Korinthen unter das Muß kommen, kann es auch durch einen Suppenseiher getrieben werden, damit die Häute zurückbleiben.

Mohn-Kuchen.

Ein Liter Mohn (wo möglich weißer) wird eine Nacht in Wasser eingewässert, den andern Tag rein abgegossen, und dann in einer Reibmühle zerrieben, oder in einem Mörser zerstoßen, dann mit einem viertel Kilo Zucker, ebensoviel gestoßenen Mandeln, 8 Eidottern und 6 ganzen Eiern, etwas Zimmt, kleinen und großen Rosinen und einer eingeweichten

und wieder ausgedrückten Semmel vermengt und recht durchgerührt, so daß es ein dickes Muß wird und sich auf den Kuchen einen halben Zoll hoch auftragen läßt. Diese Masse wird dann kalt auf einen mürben oder Gernteig gestrichen, mit Eiern bestrichen, mit Zucker und Mehl bestreut, auch etwas Butter darauf gegeben, und dann auf einem Bleche bei mittelmäßiger Hitze eine Viertelstunde im Ofen gebacken.

Chokolade-Kuchen.

25 Dekk Zucker werden mit 8 Eigelb und 2 ganzen Eiern leicht gerührt; dann werden 12 Dekk Citronat und Orangenschalen fein geschnitten, dieses, nebst 12 Dekk abgeriebenem schwarzem Brot und 12 Dekk abgeriebener Chokolade und das Gelbe von einer Citrone daran gerührt und zuletzt der Schnee von den 8 Eiweiß. Ein Potagenblech wird mit Butterteig belegt, die Masse eingefüllt und der Kuchen schön gebacken.

Kastanien-Kuchen.

25 Dekk abgebrühte und sauber geschälte Kastanien werden weich gekocht, abgetropft und noch heiß mit dem Walker ganz fein zerdrückt. 12 Dekk Butter werden schaumig gerührt, dazu kommen 12 Dekk feingestossener Zucker, zwei ganze Eier und etwas Vanille. Dieses alles wird gut untereinander gerührt. Man gibt diese Masse auf ein mit Butterteig belegtes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze.

Baum-Kuchen.

Die Form dazu (das Baumholz) wird mit Papier umwickelt, welches man mit zerlassener Butter bestreicht und rundum mit Bindfaden befestigt. Sodann steckt man die Form auf den dazu gehörigen Spieß und füllt unter langsamen Drehen vor hellem Feuer den Teig allmählig darauf. Das Herabtropfende wird in einer Pfanne aufgefangen und wieder mit benützt. So trägt man, unter allmählig etwas rascher werdendem Drehen, den Teig schichtenweise auf, bis alles verbraucht ist; die letzten Male dreht man recht rasch, damit der Kuchen zackig werde. Nachdem der Kuchen etwas abgekühlt ist, erhält er eine Citronglasur. Ist er ganz erkaltet, zieht man das Baumholz heraus, am besten erst am nächsten Tage. Den

Teig zum Baumkuchen bereitet man in folgender Weise: Es werden 50 Dekka Butter zu Sahne gerieben, daran gibt man nach und nach 24 Eidotter, rührt dies recht gut, und darauf 50 Dekka feingestossenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 50 Dekka Mehl darunter. Den glatt gerührten Teig vermischt man mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß.

Wiener Golatschen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Butter, 1 Kilo Mehl, 10 Stück Eier, 40 Dekka Zucker, entsprechend Milch und Preßhese. Das Mehl schüttet man auf den Tisch, die Butter wird in das Mehl hineingegeben, 10 Dekka Zucker, 6 ganze Eier, 4 Eiertotter, 3 bis 4 Löffel gute Preßhese, Muskatblüthe und Zimmt, auch abgeriebene Zitronenschale und ein wenig Milch alles hinzugehan; dann arbeitet man diesen Teig mit beiden Händen eine halbe Stunde gut durch, alsdann von Tisch und Händen rein gemacht und zusammen auf einen reinen Ort vom Tisch ausgewalzt, werden nußgroße Stücke geschnitten, mit den Händen rund gedreht und auf's Blech gesetzt. Mit einem ganzen Ei, welches man in Mehl tunkt, drückt man jedes Stück flach und eine Vertiefung hinein und läßt es aufgehen. Von dem Zurückgelassenen von 4 Eiern schlägt man einen halben Schnee, und wenn die sogenannten Golatschen gut aufgegangen sind, bestreicht man sie mit Schnee, bestreut sie gut mit Zucker, bespritzt solche mit einem in Wasser getauchten Pinsel und läßt sie im Ofen gut backen.

Gewöhnlicher Gugelhupf.

$1\frac{1}{2}$ Kilo Mehl wird in einen Weidling gegeben, $\frac{1}{2}$ Liter lauwarme Milch mit 3 Dekka Germ abgerührt, 4 Eidotter, 1 ganzes Ei und 14 Dekka zerlassene Butter oder Schmalz mitsammen abgesprudelt, 1 Kaffeelöffel voll Salz und 5 Dekka Zucker wird zu dem Mehl gegeben. Dies alles rührt man gut durch, dann schlägt man den Teig so lange, bis er sich vom Kochlöffel löst; dann gibt man Rosinen und Weinbeeren hinein. Die Gugelhupf-Form wird gut ausgeschmiert und mit Mehl bestreut, halbvoll angefüllt und aufgehen gelassen, bis sie bereits voll ist, dann wird er gebacken. Bevor man ihn ganz aus der Röhre nimmt, sticht man mit einer Stricknadel hinein, wenn man sie herauszieht und kein Teig sich daran

befindet und die Nadel ganz trocken ist, so ist der Gugelhupf ausgebacken.

Feiner Gugelhupf.

28 Deka Butter werden schaumig abgetrieben mit 10 Dotter, 2 Deka Germ und 3 Deciliter lauwarmem Obers abgerührt; dies wird theilweise mit $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, etwas Salz, 2 Löffel Zucker nebst dem Schnee von 2 Eiklar, sowie Rosinen und Weinbeeren eingerührt und wie der frühere fertig gebacken.

Wiener Torte.

Man braucht $\frac{1}{2}$ Kilo Butter, 12 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{3}{4}$ Kilo Mehl, die Butter wäscht man rein aus, rührt sie zu Schaum, thut successive obige 12 Eier hinein, etwas Citrone abgerieben, Zimmt und den Zucker dazu und gleich das Mehl darnach. Von diesem Teig streicht man runde Boden in Tellergröße, etwas größer oder kleiner, wie ein halber Finger dick auf Bogen Papier, und bäckt solche einzeln gelinde fertig. Zugleich besorgt man so viel Eingemachtes von Kirichen, Pflaumen, Himbeeren, Johannisbeeren, auch Marmelade von Äpfeln und dergleichen, als man haben will und kann; es können auch nur Kirichen und Pflaumen allein sein. Wenn dieses Muß oder Marmelade schmachtst mit Zucker, Wein und Gewürz gemacht ist, so bestreicht man damit die Boden eben so dick als die Torten-Masse ist, legt immer einen gebackenen Boden über den andern und continuirt damit bis alle Boden verbraucht sind; den obersten läßt man trocken, drückt sie allesammt fest zusammen, und schneidet solche von oben nach unten glatt und eben; dann rührt man nach Proportion der Wiener Torte $\frac{1}{4}$ Kilo feinen Zucker mit dem Weißen von 2 Eiern und dem Saft einer halben Citrone ungefähr eine Stunde stark durcheinander und glacirt die oberste Decke damit. Sollte die Glacé zu dick werden, so kann man noch etwas Eiweiß hinein rühren, denn hierbei kommt es nicht auf die Zahl und Gewicht so genau an, sondern hängt nur von Geschicklichkeit ab. Mit diesem Glacé bestreicht und überzieht man den Kuchen, belegt ihn mit candirten Drangen- und Citronenschalen, auch Citronat oder sonst noch mit trockenen Früchten und buntem Zucker, und läßt den Kuchen dann noch im Ofen so lange stehen, bis die Glacé steif und hart wird.

Vanille-Torte ohne Ei.

Man nimmt 21 Deka Butter, 21 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, etwas Vanille, 10 Deka gestoffene Mandeln und macht einen Teig daraus, den man zu 3 gleichen Blättern austreibt und backt. Zwei Blätter werden mit Eingesottenem bestrichen und aufeinander gesetzt, das dritte Blatt wird mit gehackten Mandeln und Vanillezucker bestreut.

Elisabeth-Torte.

14 Deka Zucker werden mit 4 Eidotter und 2 ganzen Eiern flaumig abgetrieben, dann verrührt man leicht 14 Deka geriebene und 3 Deka gestiftelte Mandeln, 3 Deka Semmelbröseln mit dem Schnee der vier Eierklar. Die Torte wird in einem mit Butter ausbestrichenen Tortenplattl gebacken, nachdem sie ausgekühlt ist, durchgeschnitten und mit folgender Crème gefüllt: Man schlägt auf dem Feuer im Schneebecken 4 Dotter, 2 Eßlöffel voll Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und genügend Vanillezucker, bis die Masse steigt, ohne zu kochen, nun gibt man 3 bis 4 Deka geriebene Nüsse dazu und verrührt es; jetzt wird das Becken vom Feuer genommen und die Masse so lange geschlagen, bis sie kalt ist. Dann wird die Torte gefüllt und mit Eis überzogen.

Magdalenen-Torte.

Man nimmt 25 Deka Butter und treibt ihn flaumig ab, gibt dann 6 Eidotter und Limonienschalen, sowie 30 Deka Zucker löffelweise hinein, hernach 40 Deka Mehl und von sechs Eierklar den Schnee darein, tabliert es gut, füllt es in ein Tortenplattl und backt sie. Nachdem sie ausgekühlt, schneidet man sie in der Mitte durch und füllt sie und überzieht sie dann mit Eis.

Sofrath-Torte.

25 Deka Butter, 25 Deka Zucker, 25 Deka feingestoffene Mandeln, 3 ganze Eier, 3 Dotter und 25 Deka Mehl werden zusammen eine Stunde gerührt und langsam gebacken.

Marcipan-Torte.

Man stößt 50 Deka süße Mandeln unter wiederholtem Besprengen mit ein paar Tropfen Orangenblüthenwasser recht

fein und rührt davon mit 50 Deka feingestoffenem Zucker über schwachem Kohlenfeuer einen glatten Teig. Die Masse muß so lange gerührt werden, bis sie beim Betupfen mit dem Finger nicht mehr daran klebt. Sodann legt man sie auf ein mit Staubzucker bestreutes Backbrett, wälzt sie aus, wobei man den dazu nöthigen Zucker noch darüber und darunter streut, und formt eine Torte daraus, welche man im schwach erwärmten Ofen bloß trocknen, aber nicht hart werden läßt. Ist sie abgekühlt, so garnirt man sie mit in feine Blätter geschnittener Orangenschalen und eingemachten Früchten.

Geröstete Mandel-Torte.

20 Deka Mandeln werden blanchirt, geschält und fein zusammengeschnitten, dann in der Röhre getrocknet, bis sie gelb sind, und in einem Mörser mit 2 ganzen Eiern, bis sie teigig sind, gestossen. Hierauf werden sie in einem Weidling mit 12 Deka Butter, 8 Eidottern, 20 Deka fein gestossenen und gesiebten Zucker flaumig abgerührt und von 8 Eiweiß ein fester Schnee, sowie auch 7 Deka feine Semmelbrösel, etwas Mehl und Citronengeschmack leicht darunter gemengt. Die Masse wird dann in ein großes Tortenblatt, welches mit Butter ausgeschmiert und mit Zucker ausgestäubt ist, hineingefüllt und langsam gebacken. Wenn sie schön gebacken ist, stürzt man sie auf ein Steb, läßt sie auskühlen und begießt sie mit Citronen-Eis.

Mandel-Torte.

25 Deka Mandeln, 12 Eier, 25 Deka Zucker und eine Citrone; die Mandeln werden wie gewöhnlich gebrüht, abgezogen, getrocknet und mit 2 Eiweiß oder 1 ganzen Ei sehr fein gestossen, dann schlägt man die noch übrigen 10 oder 11 Eiweiß zu einem recht steifen Schnee, mischt Eiweiß und Zucker darunter, rührt dieses zusammen eine Stunde, gibt die Mandeln dazu und füllt die Masse in eine Form. Um die Mandeln recht glatt an die Masse zu bringen, rührt man sie zuvor mit einigen Eßeln voll Masse in einer Schüssel an.

Nuß-Torte.

21 Deka Zucker mit 7 Eidotter werden gut abgetrieben, dann gibt man 21 Deka gestossene Nüsse und etwas Zimmt

dazu, von den 7 Eierklar schlägt man einen festen Schnee, rührt ihn leicht darunter, füllt dieses in ein Tortenplattell und backt sie. Die Torte wird mit Obersschaum gefüllt.

Gewöhnliche Chokolade-Torte.

9 ganze Eier, 25 Dekk Zucker, 12 Dekk Mehl, 6 Dekk geriebene Chokolade. Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit dem Eigelb vermengt, dann der Zucker hinzugethan und alles 1 Stunde gerührt. Hernach wird das gesiebte Mehl und die Chokolade noch langsam darunter gemengt, die Masse eingefüllt und gebacken. Es können auch statt 9 ganzen Eiern 12 Eidotter und 6 Eiweiß genommen werden, die Torte wird zwar dadurch theurer, aber auch feiner.

Brod-Torte.

25 Dekk Zucker, 12 Eidotter, 6 Eiweiß, 12 Dekk geröstetes und fein gestoffenes Schwarzbrod, etwas gestoffenen Zimmt und gestoffene Nelken, etwa 3 Dekk Citronat und Orangenschalen, beides fein gewiegt, und das am Zucker Abgeriebene einer Citrone. Das geriebene und darauf gewogene Brod wird mit einigen Löffeln voll gutem Wein oder mit Kirschengeist genügend angefeuchtet, doch hüte man sich, daß das Brod nicht zu feucht werde, sonst wird die Torte schwer. Das Eiweiß wird zu einem recht steifen Schnee geschlagen, mit den Eidottern und dem Zucker eine halbe Stunde gerührt, mit dem Brod und dem angegebenen Gewürz vermengt, ausgefüllt und sogleich gebacken.

Punsch-Torte.

Von 50 Dekk Zucker, 37 Dekk Mehl, 12 Eidottern und 12 ganzen Eiern macht man eine Bisquitmasse, füllt sie in drei Bleche, damit man drei schöne, gelb gebackene, fingersdicke Kuchen erhält. Wenn sie aus dem Ofen kommen, begießt man jeden mit einigen Eßlöffeln voll Arrak, bestreicht zwei davon mit beliebiger Marmelade, setzt nun die Kuchen so aufeinander, daß der unbestrichene obenauf kommt, und bestreicht die Torte noch mit einer Punschglasur. Zum Füllen zweierlei Marmelade zu nehmen, ist sehr gut.

Pariser Torte.

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{1}{2}$ Kilo mit Rosen- und Orangewasser fein gestoffene, zuvor geschälte Mandeln werden ebenfalls mit Rosenwasser verrührt, mit dem Schnee von 16 Eiweiß vermengt und auf ein mit Butterteig belegtes Blech gestrichen. Ist der Butterteig noch gelb, also die Torte noch nicht ganz gebacken, so überstreicht man sie noch mit etwas Eis und bäckt sie vollends fertig.

Apfel-Torte.

4 Eier, 12 Dekka zerlassene Butter, 18 Dekka gestoffener Zucker, ebensoviel Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone werden schnell miteinander vermengt; doch kann das Eiweiß auch vorher zu Schnee geschlagen werden. Diese Masse füllt man in ein bestrichenes, bestreutes Blech, drückt zierliche, geschälte Apfelschnitte von weinsäuerlichen, gutkochenden Äpfeln hinein und gibt den Kuchen sogleich in den Ofen. Es kann auch nach Belieben noch folgender Guß darauf gemacht werden: Schnee von 7 bis 8 Eiweiß, 25 Dekka Zucker, 12 Dekka geschälte und gestoffene Mandeln.

Kartoffel-Torte.

9 Eier, 21 Dekka Zucker, 42 Dekka geriebene Kartoffeln, etwas gestoffenen Zimmt und Nelken, 6 Dekka Citronat und Orangenschalen, und die Schale einer Citrone. Die Kartoffeln, womöglich recht mehlig, werden gesotten, nach dem Erkalten geschält und gewogen. Die Eier werden abgetheilt, das Weiße zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Eigelb und dem fein gestiebenen Zucker eine halbe Stunde gerührt. Hernach mischt man die Kartoffeln, den gestoffenen Zimmt, den fein gewiegten Citronat und die Citronenschale langsam darunter und füllt die Masse ein.

Bischofbrod.

5 Eigelb, 14 Dekka Zucker werden gerührt, 10 Dekka feines Mehl, eine handvoll Rosinen, eine handvoll gestiftelter Mandeln und feingeschnittenen Citronat, sowie der Schnee von 5 Eiweiß beigemengt. Die Masse wird in einem langen Becken langsam gebacken, am folgenden Tage in Scheiben geschnitten und diese werden gebackt.

Sufaren-Krapferln.

Man nimmt 14 Deka Butter und treibt ihn mit 2 Eidotter ab, gibt 7 Deka Zucker und 18 Deka Mehl hinein, und verrührt es recht gut. Nun formt man mit der Hand Kugeln in der Größe einer Kastanie aus dem Teig und gibt sie auf ein Backblech, macht mit dem Finger in der Mitte eine Vertiefung und backt sie lichtgelb. Nachdem sie gebacken sind, füllt man sie mit Eingeftottenem.

Weinbäckerei.

Man nimmt 25 Deka Zucker, 25 Deka Mehl, gestoffene Gewürznelken und 1 Ei und macht einen Teig daraus. Sollte der Teig zu fest sein, so kann man etwas Rosenwasser dazu geben. Nun wird der Teig mit dem Nudelwalker ausgewellt und ausgestochen.

Citronen-Sosée gekocht.

4 Deka Butter werden heiß gemacht. Nun gibt man so viel Mehl hinein und von einer halben Limonie die Schale, daß es eine Einbrenn wird, sie muß aber weiß bleiben, mit $\frac{1}{4}$ Liter heißer Milch oder Obers wird die Einbrenn ausgegossen und gekocht, bis sie dick ist, wenn sie ausgekühlt ist, gibt man 5 Eidotter, 8 Deka Zucker, aber sehr gut gewogen, von $\frac{1}{2}$ Citrone den Saft, sodann von 5 Eiklar den fest geschlagenen Schnee und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam backen.

Zucker-Strauben.

Zu den Zucker-Strauben muß man einen Trichter haben, welcher 4 bis 5 Röhren unten hat, welche an der untersten Oeffnung nur so groß als eine Packnadel sind. Dann rührt man eine Claire an, von $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, 3 Deka Zucker und dem Weißen von 8 Eiern; wenn solches recht gut durchgerührt, gießt man die Ausbackbutter in ein Casserolle, welches inwendig nicht weiter im Umfange als eine Untertasse ist; dann schüttet man den Trichter von beschriebener Claire voll und hält selbigen über das kleine Back-Casserolle; beim Durchlaufen der Claire muß man immer mit dem Trichter in der Hand herumfahren, wodurch lauter runde Ringel entstehen, die eins in's andere zusammen laufen; die Zucker-Strauben müssen auch nicht zu dick gemacht werden, und wenn sie auf der einen

Seite Couleur haben, wendet man sie auf der andern Seite um, sind sie aber auf beiden Seiten gut von Couleur, hebt man solche heraus und legt sie auf ein Kollholz, damit sie sich oval ziehen; man kann nur jedesmal ein Stück nach dem andern backen. Sie werden mit Zucker und Zimmt bestreut.

Zucker-Zwieback.

$\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, 2 ganze Eier und das Gelbe von 4 Eiern, abgeriebene Citrone und Zimmt. Zucker und Eier, werden in einer tiefen Schale mit wenig Zimmt und Citronenschale eine gute halbe Stunde gerührt, dann das Mehl dazu; wenn es mit einem hölzernen Löffel eben durcheinander gerührt ist, so sticht man mit einem Kaffeelöffel kleine Klümpchen wie Taubeneier ab, und setzt solche in einer angemessenen Entfernung, damit sie sich nicht berühren, auf ganze Bogen Papier, bestreuet sie überall mit grob geriebenem Zucker, dann kann man diesen Bogen Papier mit dem Zwieback an zwei Ecken anfassen und den daneben gefallenen Zucker abschütteln, ohne etwas dabei zu fürchten; dann läßt man auf einem Blech Zwieback langsam vollends backen und schneidet sie vom Papier herunter, wenn sie etwas abgekühlt sind.

Eier-Käse mit Krebsen.

Man quirt 8 Stück ganze Eier klein und melirt solche mit genügender Milch, etwas Zucker und Salz, dann wird es durch ein Sieb gegossen, in einen Schließkessel gethan und dann in einen andern größern Kessel, worin Wasser befindlich ist, gestellt, dann deckt man beide Kessel zu und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Sunde kochen. Unter solcher Zeit kocht man auch Krebse mit wenig Salz ab, puht die Schweifeln und Scheeren und überhaupt alles Fleisch aus, und legt auf den Boden der Eierkäse-Form die Schweifeln nach der Ordnung; dann sticht man das Gekochte aus dem Kessel, melirt die übrigen Krebse damit, richtet es in der Form an und läßt es ablaufen. Wenn der Eierkäse Abends angerichtet wird, richtet man einen Crème darüber an. Eierkäse mit kleinen und großen Rosinen ist eben derselbe; man läßt die gereinigten Rosinen einmal aufkochen, gießt und wäscht sie nochmals rein ab, streut sie unter den Eierkäse, wenn solcher in der Form angerichtet wird, und macht es dann wie oben.